

## Bomba serowo-borówkowa

### LURANUK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>borówki</b>	30 dag
<b>miód</b>	2 łyż
<b>migdały mielone</b>	4 łyż
<b>cukier</b>	20 dag
<b>twarożek</b>	50 dag
<b>kremówka</b>	1,5 szkl

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Borówki myjemy i osuszamy, kilka odkładamy do dekoracji. Resztę miksujemy z połową cukru.

Twarożek mieszamy z resztą cukru.

Śmietanę ubijamy i odkładamy kilka łyżek do dekoracji. Resztę łączymy z borówkami i twarożkiem.

Miód lekko podgrzewamy i wlewamy do formy i obracamy aż pokryje on wewnętrzne ścianki.  
Posypujemy miód mielonymi migdałami.

Do formy przekładamy krem borówkowo-serowy i całość wkładamy na 4-5 godzin do zamrażalnika.

Na krótko przed podaniem wkładamy na chwilę formę do miski z gorącą wodą i wykładamy na półmisek.

Dekorujemy odłożonymi borówkami i bitą śmietaną.